

SMS almanakkin

undirtoý
Femilet



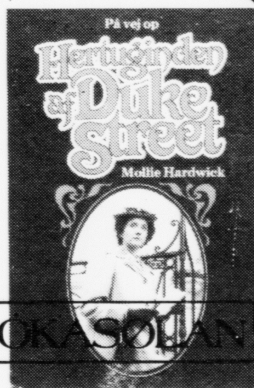
Í Fríðkan fáa tygum
alt í undirtoý og
nátttoý til hennara

FRÍÐKAN

Kr.
52⁷⁵



BOKASÖLAN



**Strecker
ketildraktir**

450,-

í skotinum

Jakki
floyal

Jakki
tweed

354,-

398,-



GOOD LUCK

Nú selja vit eisini íslenska
dag-
blaðið

VÍSIR

Hornið tlf. 1 50 10

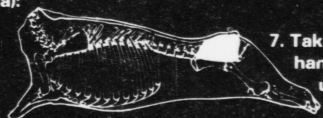


uppskriften

**Sneið av tjúkksteik
til Roast Beef**

Til 4 fólk (o.u. 1 tíma):

1 kg. av tjúkksteikssneið
40 g av smøri/margarini/olju
salt
4 dl av vatni



Afturvið:

rástokt epli og stokar tomatir við saks-
aðum kryddurtum

1. Rulla steikina saman sum rullupylsa og bind um við bummullstráði
2. Brúnka steikina í grýtu við javnan hita, so feittið verður ikki brankað.
3. Stroy salt á og koyr vatn í.
4. Steik sneiðina í o.u. 40 min. tilsam-
ans (o.u. 10 min. hvørju megin á teim-
um 4 síðunum).
5. Ger tað, ið havast skal afturvið, til,
meðan stokt verður: Flys eplini, sker
tey sundur í flisar og brúnka tær í feitt-
inum á pannuni.
6. Sker tomatirnar í helvt og steik
tær. Stroy saksaðar kryddurtir á.

7. Tak steikina upp og lat
hana standa við onkr-
um omanyvir í 10
min. í minsta lagi.

8. Smakka soðið til og ger útá við eitt
sindur av mjóli.

9. Sker steikina í tunnar flisar og legg
tær á eitt fat saman við tí, ið havast
skal afturvið.

NB! Ansa eftir, hvussu leingi stokt
verður: Ein long og tunn kjótál er skjót-
ari at steikja enn eitt stykki, sum er
stutt og bubbut (um so stykkini kanska
kunnu víga tað sama).

Sneið av tjúkksteik er sera væl hós-
andi til roast-beef. Sneiðin fæst antin
feit ella saltin. Verður tað feita ikki
skorið frá, men latið verða sitandi,
verður kjøtsmakkurin
uppaftur betur.

9 tey bestu

Grovhakkað medistarpylsa fyri 1/2 kg	6⁹⁵
Svínakotelettir 5 stk. fyri 1/2 kg.	15⁹⁵
Fleskasteik í flisum fyri 100 gr	5⁹⁵
Heimagjørt rækjusalat 200 gr einans	8⁹⁵
Frisko rísalamande, 3/4 ltr.	10⁹⁵
Frisko kirsübersós í kókiposa, 300 gr	9⁸⁵
Marzipan, v/formum	17⁸⁵
El jólatræsketa, 16 ljós	136⁹⁵
Rosti jólatræsfótur t/vatn	34⁹⁵

MIKLAGARÐUR